

'Geitenvlees komt op menukaart' Artikel in De Gelderlander, zaterdag 28 februari 2009

Geitenvlees is al jarenlang een delicatessen in landen als Spanje en Frankrijk. In Nederland is geitenvlees nog relatief onbekend. Met een proeverij van geitenvlees wordt geprobeerd dat te veranderen.

door Rick Aalbers

Van de kop tot de staart, alles wordt gebruikt door chef-kok Nel Schellekens van de Gulle Waard in Winterswijk. En dan niet van een koe, schaap of varken, maar van een geit. Want dat is waar het allemaal op draait op deze druilerige vrijdagmiddag in de Winterswijkse gasterij. Bijna veertig uitgenodigde gasten zijn er afgekomen op de proeverij van biologisch geitenvlees.

In het buitenland, onder meer in Spanje en Frankrijk, is geitenvlees al lange tijd een delicatessen. Maar in Nederland is dat stukje vlees nog onbekend. Of, zoals de Drentse geitenhouder Peter Govers het zegt: "Eigenlijk is geitenvlees nog niet gekend in Nederland, tot nu. En dat is jammer, want er valt zoveel meer met geiten te doen dan alleen maar de melk gebruiken."

Dat vindt Nel Schellekens ook, die bezig is geweest met acht geiten-karkassen om er een verantwoorde proeverij van te maken. De hapjes die op tafel komen variëren dan ook behoorlijk. Zo komt er een bakje met ragout op tafel te staan, krijgen de gasten een mini-kroketje met geitenvlees voorgeschoteld en krijgen zij een klein glaasje met geiten-bouillon. En dat zijn dan nog maar de voorafjes.

Het hoofdedeelte van de proeverij bestaat uit het echte, pure vlees dat van de geiten afkomt. Het gaat dan niet om volwassen geiten, maar om lammeren, variërend in leeftijd.

Bij geitenvlees bestaat er namelijk een scheiding tussen drie verschillende soorten. Capretto is vlees van zuiglammeren die circa acht tot tien weken oud worden. Daarnaast is er chevon, dat zijn lammeren van 5 tot 7 maanden oud, en capra select, de verzamelnaam voor geiten vanaf 7 maanden en niet ouder dan twee jaar.

Schellekens heeft alle drie de soorten vlees gebruikt. Maar tijdens de proeverij is niet duidelijk welk soort vlees er op het bord ligt. "Dat is om het karakteristieke van een proeverij te behouden. Het draait ook om de beoordeling van het vlees en zo kunnen de gasten die blanco geven", verklaart Schellekens.

Het vlees wordt geserveerd op driehoekige borden en in de stukjes zitten genummerde oranje vlaggetjes geprikt, zodat de gasten het juiste stukje vlees kunnen beoordelen op bijvoorbeeld smaak, structuur en de verhouding tussen vet en vlees. Dat allemaal voor dat ene doel: kijken of er draagvlak bestaat om geitenvlees in de markt te zetten in Nederland.

Volgens Wouter Klootwijk, onder meer bekend van het televisie-programma Keuringsdienst van Waarde, bestaat dat draagvlak er zeker. Klootwijk is zelf een groot fan van geitenvlees en steekt dat niet onder stoelen of banken. Over de voorafjes is Klootwijk al erg enthousiast en tijdens de hoofd-proeverij wordt hij steeds enthousiaster. "Het smaakt geweldig", zegt hij terwijl hij een duim opsteekt naar Schellekens.

Zelf is Schellekens ook enthousiast over het werken met geitenvlees. Ze bekent dat ze dat al langer doet, maar dat ze nu helemaal om is. "Er komt zeker één gerecht met geitenvlees op de kaart te staan bij de Gulle Waard en misschien ook wel meerdere gerechten", zegt ze. "Toen ik de karkassen binnenkreeg vond ik het nog wel even spannend om te bedenken wat ik er allemaal mee zou kunnen doen, maar volgens mij is het aardig gelukt."

Dat blijkt ook als de chef-kok langs de tafels loopt. Ze neemt uitgebreid de tijd om te horen wat de gasten ervan vonden en hoort over het algemeen positieve geluiden over het geitenvlees.

Het enige nadeel is de hoge prijs. Een kilo geitenvlees zal in de winkel rond de 20 euro gaan kosten en voor de horeca minimaal 12 euro per kilo.

Wouter Klootwijk maakt dat niet uit. Een lekker stukje vlees is voor hem belangrijk. "Wat kunnen ze toch lekker koken in de Achterhoek", zegt hij dan ook. "Nel heeft geweldige dingen gemaakt. Ik ben nu niet meer alleen een fan van geitenvlees, maar ook van Nel Schellekens."